

Un fût brillant

Un vigneron négociant propose un fût en inox. Ses utilisateurs trouvent qu'il préserve la fraîcheur et le fruité tout en augmentant le volume en bouche de leurs vins. Un fût aussi pratique qu'esthétique.

Dans le chai de la maison Henri de Villamont, des fûts peu communs ont pris place à côté des traditionnelles barriques en bois. « *Il s'agit de fûts en inox dans lesquels je vinifie et j'éleve une partie de nos chardonnays depuis huit ans* », présente Pierre Jhean, directeur de ce négoce basé à Savigny-lès-Beaune, en Côte-d'Or. Ce vinificateur a été l'un des premiers à s'équiper des tonneaux métalliques fabriqués par Samuel Delafont, vigneron négociant, dans son atelier de Vézénobres, dans le Gard. « *En 2010, j'ai voulu créer un contenant qui conserve la fraîcheur et augmente le volume des vins, avec la facilité d'utilisation de l'inox, tout en étant esthétique* », explique Samuel Delafont. Douze ans plus tard, il a vendu environ 500 de ces fûts, en France et à l'étranger. Selon les millésimes, Pierre Jhean produit entre 1 000 et 1 800 hl de vins, moitié chardonnay, moitié pinot noir. Il possède 12 fûts en inox de 300 litres, l'unique volume disponible. « *Ce qui m'a intéressé dans ces contenants, c'est leur forme, qui ressemble à un fût classique, et leur impact sur nos chardonnays : ceux-ci sont plus frais et plus ronds que lorsque je les vinifiais et les élevais en cuve en inox* », remarque Pierre Jhean. Il explique cet effet par la surface de contact du vin avec les lies, plus importante dans les fûts que dans les cuves. Il pratique d'ailleurs peu le bâtonnage, sauf sur ce dernier millésime 2021, qui manque de volume. « *Aussi, le fût en bois fatigue certains vins blancs à cause de l'oxygénation ménagée, surtout ceux de la côte chalonaise et du Mâconnais. Dans l'inox, ils conservent leurs arômes et cela me permet de rééquilibrer certains assemblages.* »

Pierre Jhean élève ses blancs entre neuf et onze mois. Au bout de ce temps, il ajoute 10 et 30 % de chardonnay élevé en fût inox dans ceux élevés en fût bois. « *C'est comme une épice* », schématise le vinificateur.

Fermentation plus lente

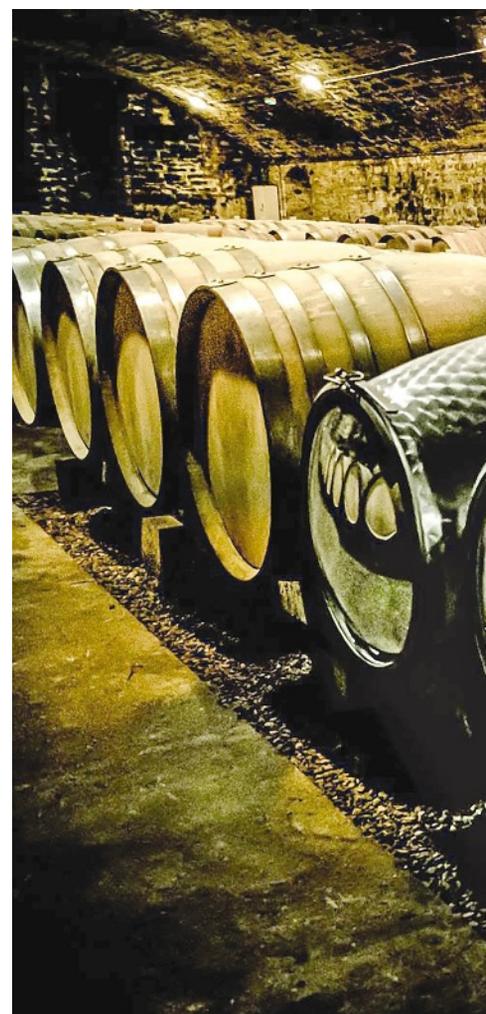
Les fermentations se déroulent bien, malgré un décalage d'une semaine pour la FA. « *Les vins en fûts inox fermentent moins vite que dans les fûts bois. Cela n'impacte pas notre organisation* », ajoute-t-il.

Côté pratique, « *les fûts inox sont simples d'utilisation. Leurs fonds se démontent facilement pour une hygiène parfaite. La bonde, complètement étanche, se présente comme le fermetoir d'une vanne d'une cuve en inox classique. Le SO₂ libre se conserve mieux que sous bois. J'ajoute moins de 2 g/hl de SO₂ pendant toute la durée de l'élevage. Et les anges prennent*

DES FONDS INTERCHANGEABLES

Outre les fonds en inox, Samuel Delafont propose des fonds en bois ou en polymère pour ses fûts inox. Propriétaire de 8 ha à Polisot, dans l'Aube, Sébastien Clergeot a choisi les fonds en polymère qui laissent passer 3 mg d'oxygène par litre de vin et par an (O₂/l/an). C'est dans trois fûts ainsi équipés qu'il vinifie et élève neuf de ses 60 hl de blanc de noirs, le reste en cuve inox. « Les vins en fût ont plus de volume.

Ils ont apporté de la complexité et de la rondeur à l'assemblage », assure-t-il. Pour 2022, il a commandé deux nouveaux fonds en polymère qui laissent passer, ceux-là, 9 mg d'O₂/l/an, « car je cherche encore plus d'ouverture aromatique ». Ces fonds sont fabriqués par la société JABB. Sébastien Clergeot embouteille ses vins en avril pour 24 mois d'élevage sur lattes.



une bien plus petite part ! », plaisante-t-elle pour parler de la très faible consommation avec les fûts en inox. Tous ces arguments ont convaincu Jade Rigaud, vigneronne du domaine des Moulins, 5 ha à Cavanac, dans le Gard. « Je travaille à plein temps dans une autre entreprise, à côté de mon métier de vigneronne. Je suis inquiète pour mes lots stockés en garde-vin, mais absolument pas pour ceux en fût inox », note-t-elle. Jade Rigaud s'est installée sur ces 5 hectares début 2021. Elle vinifie environ 15 hl dans trois fûts inox et deux garde-vins à chapeau flottant de 10 hl chacun. Elle livre le reste de ses raisins à une cave coopérative. Elle souhaite augmenter son volume de vinification d'année en année. « J'ai tellement peur de voir apparaître des défauts que j'ai investi dans les fûts inox pour être tranquille. Et j'ai bien fait puisque sur le rouge stocké en garde-vin, j'ai eu une montée de volatile ce printemps. Je ne peux pas surveiller de très près mes vins. Avec les fûts inox, je stresse moins », explique-t-elle. Dans deux de ses fûts, Jade Rigaud élève un vermentino « rond avec des arômes fins ». Dans le troisième, c'est un assemblage carignan-grenache « très



LES FÛTS EN INOX côtoient les barriques en bois, dont ils imitent la forme, dans le chai du négoce bourguignon Henri de Villamont.

© FRANCK LARODIE / DVI PROD

fruité » dans lequel elle a ajouté « environ 0,5 g/l de copeaux. Mais j'ai eu du mal à introduire les sachets par le trou de bonde. L'année prochaine, j'achèterai plutôt des inserts », précise Jade Rigaud. Autre paramètre qu'elle va tester l'année prochaine : les fonds en polymère (voir l'encadré, page 58).

À Saint-Hippolyte-du-Fort, dans le Gard, la future syrah haut de gamme du domaine La Grand'Terre sera issue d'un élevage à 100 % en fût inox. « Je prépare un assemblage de trois millésimes de la même parcelle : 2020, 2021 et 2022. Pour l'instant, le 2020 est fruité, pommadé et fin. Le 2021 est encore assez tannique mais il évolue bien. J'espère que le 2022 sera tout aussi bon », explique Émilien Fesquet, le propriétaire de cette exploitation de 21,5 hectares.

Investissement substantiel

Pour rentabiliser ses fûts, il devra vendre sa bouteille de Syrah 3 millésimes plus de 20 €. En effet, un fût coûte au moins 1 850 € HT, selon le prix de l'acier. « Mais on peut le garder à vie, contrairement à une barrique neuve qu'on achète entre 600 et 800 € et qu'on va garder trois ans au maximum. En plus, pas de risque microbiologique ! », justifie

le vigneron gardois. « J'aurais bien essayé cet élevage sur ma roussanne, mais c'est impossible. Mes clients ne sont pas prêts à acheter une bouteille de vin blanc plus de 15 €. De plus, ils comprennent davantage l'intérêt de ces fûts pour élever les vins rouges, du moins dans notre région », pèse Émilien Fesquet, qui réalise 60 % de ses ventes au domaine. ●

CLAIRE FURET-GAVALLET



« JE SUIS INQUIÈTE POUR MES LOTS STOCKÉS EN GARDE-VIN, MAIS ABSOLUMENT PAS POUR CEUX EN FÛT INOX. »

Jade Rigaud, domaine Les Moulins, à Cavanac (Gard), DR

DAVANTAGE DE MANNOPROTÉINES

À la demande de Samuel Delafont, l'Inrae de Pech Rouge a étudié ses fûts. Pour cela, des chercheurs ont élevé un viognier 2020 pendant onze mois dans trois contenants : fût inox, cuve en inox de 3 hl et fût en bois de 225 litres. Côté analytique, le SO₂ total est resté stable, autour de 35 mg/l, dans le fût et la cuve inox, sans réajustement. Dans la barrique, il a fallu deux sulfitages de 1,5 g/hl à quatre et

sept mois d'élevage pour stopper deux montées d'acidité volatile, si bien qu'en fin d'élevage le vin contenait 47 mg/l de SO₂ total. Côté ouillage, il a fallu rajouter chaque mois de 0,45 à 0,7 % du volume du fût en bois dans ce fût, contre 0,1 à 0,3 % dans les deux contenants inox. Mais Samuel Delafont attendait avec impatience l'analyse des polysaccharides « pour expliquer la sensation de volume

gagné en bouche et la rondeur qu'apporte le contact des lies ». Résultat : les vins élevés en fût bois et inox ont plus de polysaccharides totaux (respectivement 145 et 139 mg/l) qu'en cuve inox (118 mg/l). Surtout, le vin dans le fût inox renferme 40 mg/l de mannoprotéines, des substances connues pour apporter équilibre et rondeur au vin, contre 31 mg/l dans le fût bois et 29 dans la cuve inox.